

科目区分	専門教育科目	科目名	臨床栄養学実習		科目コード	20506	担当者	古賀克彦	
対象学生	栄養士コース2年生		学期区分	前期	単位数	1	卒業要件	選択	
							免許・資格要件	栄養士免許必修	
科目の主題							成績評価の方法と割合		
学生が各種疾患患者を対象とした治療食を提供するに当たり、必要な知識と技術を修得することを目的とする							提出物 (50%) 実技試験 (20%) 定期試験 (30%)		
科目の到達目標							教育目標に基づく学修成果の到達目標		
							誠実な人柄と人間力 (尽心)	高度な知性と創造力 (創造)	明確な意志と実践力 (実践)
1.	代表的な各種疾患の治療食の特徴や調理方法について理解する。							○	
2.	常食から治療食を作成する能力 (献立の展開) を理解・修得する。								○
3.									
4.									
5.									
授業方法									
実習形式									
準備学修 (予習、復習等に必要な時間または具体的な学修内容)									
あらかじめ臨床栄養学の教科書に目を通し、理解できない箇所を予習しておくこと。									
授業計画									
第1回	オリエンテーション 治療食の種類と展開について (講義)								
第2回	献立の展開 ①								
第3回	献立の展開 ②								
第4回	治療食調理実習 軟食								
第5回	治療食調理実習 減塩食①								
第6回	治療食調理実習 減塩食②								
第7回	治療食調理実習 低エネルギー食								
第8回	献立の展開 ③								
第9回	献立の展開 ④								
第10回	経腸栄養剤および特殊食品について								
第11回	治療食調理実習 各疾患における間食								
第12回	治療食調理実習 たん白質・塩分コントロール食								
第13回	治療食調理実習 脂肪コントロール食								
第14回	治療食調理実習 高たん白質食								
第15回	献立展開実技試験								
教科書・参考書					受講生へのメッセージ				
臨床調理 玉川和子著 医歯薬出版株式会社 エssenシャル臨床栄養学 佐藤和人著 医歯薬出版株式会社					栄養士として働いていくうえで、治療食を介して患者さんの治療や、喫食者の健康増進に係わる事が出来る事は大きなやりがいとなります。難しい内容も多いですが、社会に出ると必ず必要となります。頑張って学んでいきましょう。				